

*Landesverband
Baden-Württemberg*



*Rezepte Talentschmiede 2017
<- Tobias Laabs
Marianus von Hörsten ->*



<i>1</i>	<i><u>Zwiebel</u></i>	
<i>2</i>	<i><u>Sellerie</u></i>	
<i>3</i>	<i><u>Tartelette</u></i>	
<i>4</i>	<i><u>Taube</u></i>	
<i>5</i>	<i><u>Ochse</u></i>	
<i>6</i>	<i><u>Schweinebauch</u></i>	
<i>7</i>	<i><u>Lander</u></i>	
<i>8</i>	<i><u>Languste</u></i>	

Zwiebel / Miso / Pilze

ca. 45 Portionen

[Inhalt](#)

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Zwiebel

50 Stk.	Zwiebel weiß und mittel	Mit Schale im Ofen garen. Vorsichtig ausbrechen.
---------	-------------------------	--

Zwiebelragout

1,000 Kg	Schalotten	Zwiebelfleisch klein schneiden und mit Flüssigkeiten weich dünsten. Zu einer Creme mixen. Gebratene Morcheln und Pinienkerne unterheben. Aus Schalotten Brunoise schneiden. In die Zwiebeln füllen.
0,200 Kg	Pinienkerne	
0,100 Kg	Morcheln	
3 Bund	Schnittlauch	
0,300 L	Sahne	
0,500 Kg	Creme Fraiche	
0,050 Kg	Senf	
0,200 L	Gemüsebrühe	
0,100 L	Noilly Prat	
0,100 L	Weißwein	

Röstzwiebel Crunch

0,186 Kg	Mehl, Typ 405	Alle Zutaten außer Röstzwiebel vermengen. Bei 160°C/ 20 Minuten backen und auskühlen lassen. Dann mit Röstzwiebel vorsichtig im Thermomix mixen. Servieren.
0,036 Kg	Zucker	
0,002 Kg	Salz	
0,134 Kg	Butter, warm	
0,334 Kg	Röstzwiebel	
n.G.	Gewürze	

Pilze und Sud

1,000 Kg	Shi Take Pilze	Pilze putzen und anbraten und mit Flüssigkeiten aufgießen. Enoki Pilze als Einlage verwenden. Abschmecken und servieren.
0,500 Kg	Champi, braun	
0,500 Kg	Enoki Pilze	
0,200 Kg	Zwiebelsamen, schw.	
0,200 Kg	Bockshornkleesamen	
0,100 Kg	Fenchelsaat	
0,200 Kg	Sojasoße	
2,000 Kg	Reiswein, schwarz	
1,000 Kg	Reisessig, schwarz	

Aufbau

Notizen:

Sellerie / gepickelter Sellerie / Trüffelmajo

[Inhalt](#)

ca. 40 Portionen

WARM

Menge Zutaten Herstellung

Sellerie Ravioli

3 Stk.	Knollen Sellerie	Ein Teil des Sellerie dünne Scheiben schneiden und kurz blanchieren. Rund ausstechen und kühlen. Aus den Rest Sellerie ein feines Püree kochen und sehr fein mixen. Abschmecken und abfühlen. Anschließend die Scheibe Sellerie mit Püree und gepick. Sellerie füllen, panieren und ausbraten.
0,500 Kg	Sahne	
0,500 Kg	Milch	
0,080 Kg	Butter	
0,150 Kg	Zitronen	
1,000 Kg	Panco Crumbs	
0,200 Kg	Stärke Puder	
6 Stk.	Eier	
0,010 Kg	Räuchersalz	
0,500 Kg	Butterschmalz	
divers	Gewürze	

gepickelter Sellerie

2,000 Kg	Staudensellerie	Aus Zucker, Weißwein ein Karamell kochen. Die Gewürze zugeben, ablöscheh mit Essig und Weißwein. Sellerie in dünnen Streifen schneiden und kurz marinieren lassen. In die Sellerie Ravioli mit rein füllen, panieren und ausbraten. Den Rest KALT mit auf die Trüffel Majo geben.
0,100 Kg	Reisessig, hell	
0,100 Kg	Zucker	
3 Stk.	Lorbeer	
0,005 Kg	Piment	
0,005 Kg	Wacholder	
0,005 Kg	Senfsaat	
0,005 Kg	Pfeffer	
0,200 Kg	Weißwein	
0,010 Kg	Piment d´Espelette	
n.G.	Gewürze, divers	

Trüffel Majonaise

1,000 L	Milch, 3,5%	Mit Thermomix aus Milch und Öl eine Emulsion bilden. Fein abschmecken. Mit Microplane ein Teil des Trüffels in die Majo hobeln. Abfüllen in Spritzflaschen. Den Rest Trüffel mit der Microplane zum Service über den Ravioli hobeln.
0,200 L	Öl	
5 Knollen	Trüffel, schwarz	
divers	Gewürze	

Aufbau

Ravioli heiß setzen, mit Majo bedecken. Gepickelten Sellerie on top und mit Trüffel und Cresse verfeinern.

Notizen:

Tartelette / Gewürzkraut / Blutwurst / Foie Gras

[Inhalt](#)

ca. 40 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Mürbeteigtarte

0,600 Kg	Weizenmehl	Alles zusammen kneten und kalt stellen. Ausrollen und in die Tartelette Form legen. Mit dem Stempel backen. Bei 180°C/ 10 - 12 Minuten. Abkühlen lassen und anschließend füllen.
0,300 Kg	Butter	
0,012 Kg	Salz	
0,120 Kg	Wasser	
1 Stk.	Ei	

Käsesahne

0,500 Kg	Birnen	Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. Kurz zuckern. Aus den Rest Zutaten ein Masse zubereiten und Birnen unterheben. Abschmecken und die Masse in die Tartelette füllen. Kurz im Ofen stocken lassen.
0,200 Kg	Creme Fraiche	
0,300 Kg	Frischkäse	
0,100 Kg	Blauschimmelkäse	
0,300 Kg	Sahne	
2 Stk.	Eier	
n.G.	Salz, Pfeffer	

Gewürzkraut

0,600 Kg	Jahroma Kohl	Kohl und Apfel in feine Streifen schneiden. Danach Kohl und Sauerkraut in Zucker anschwitzen. Mit Apfelsaft und Fischfond ablöschen. Äpfel und Gewürze dazugeben. Abschmecken und reduzieren lassen bis zur gewünschten Konsistenz. Auf das Tartelette füllen.
0,600 Kg	Sauerkraut aus Dose	
0,150 Kg	Granny Smith Apfel	
0,300 Kg	Fischfond, neutral	
0,300 Kg	Apfelsaft	
0,030 Kg	Essig	
0,030 Kg	Chat Masala	
0,020 Kg	Panch Phoron	
n.G.	Pfeffer, Salz, Zucker	

Blutwurst und Foie Gras

2 Dosen	Blutwurst aus Dose	Blutwurst auf der Maschine in dünne Scheiben schneiden. Anschließend auf Größe des Tartelette zuschneiden und zwischen Silpat im Ofen zum Chip trocknen. Foie Gras in klein Stücke schneiden und Schockfrostern. Zum Service die Foie Gras mit der Microplane viel über das heiße Tartelette reiben. Blutwurstchip on top. Mit Kerbel servieren.
0,500 Kg	Foie Gras, Gänse	
2 Bund	Kerbel	

Aufbau

Das Tartelette heiß aus dem Ofen holen. Gewürzkraut setzen, Foie Gras darüber reiben und Blutwurst Chip vorsichtig darüber setzen. Mit Kerbel ausgarnieren.

Notizen:

Taube / Kohl / Ingwer / Dim Sum

[Inhalt](#)

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Taubenbrust

15 Stk.	Tauben, Etouffe,	Tauben Brüste sauber auslösen, Aus den Karkassen eine Sauce ziehen.
0,200 Kg	Karotte	
0,200 Kg	Zwiebel	
0,100 Kg	Tomatenmark	
0,500 Kg	Rotwein	
0,200 Kg	Portwein, dunkel	

Spitzkohl Dim Sum

3,000 Kg	Spitzkohl	Spitzkohl klein schneiden, mit den anderen Zutaten eine Füllung zubereiten, in den Teig füllen und anschließend dämpfen.
0,200 Kg	Ingwer	
0,200 Kg	Sushi Ingwer	
1 Pck.	Wan Tan Teig	

Yuzu Creme / Majo

0,100 Kg	Weißwein Essig	Alle Zutaten in den Thermomix, mixen und abschmecken.
0,100 Kg	Speiseöl	
0,100 Kg	Yuzusaft	
0,050 Kg	Senf	
6 Stk.	Eier	
n.G.	Gewürze, divers	

Aufbau

Taubenbrust im Sous Vide rosa garen und anschließend scharf in der Pfanne braten. Den gedämpften Dim Sum stzen und mit der Yuzu Creme finishen.

Notizen:

Herz / Kaper / Petersilie / Buchweizen

[Inhalt](#)

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Ochsenherz

2 Stk.	Ochsenherz	Das Herz zuputzen und portionieren.
n.G.	Gewürze, divers	Zum Service scharf anbraten.

Petersilien Salat

0,300 Kg	Petersilie, glatt	Petersilie und Lauchzwiebeln sehr fein schneiden und daraus ein Salat zubereiten.
0,500 Kg	Lauchzwiebeln	
0,300 Kg	Knoblauch	
0,200 Kg	Zitronensaft	
0,100 Kg	Zitronenöl	

Buchweizen

0,400 Kg	Buchweizen	Buchweizen in der Pfanne rösten.
n.G.	Gewürze, divers	

Kapern

0,400 Kg	Kapern, Kleine	Kapern cross ausfritieren.
0,200 Kg	Speiseöl	
n.G.	Gewürze, divers	

Aufbau

Brust scharf anbraten. Petersilien Lauch Salat darüber setzen.
Gerösteten Buchweizen darüber und mit Kapern ausgarnieren.

Notizen:

Schweinebauch / Sellerie / Kürbis / Hollandaise

[Inhalt](#)

ca. 30 Portionen

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Schweinebauch

5,000 Kg	Schweinebauch	Den Schweinebauch zuputzen mit den Gewürzen versehen und vaccumieren. Über Nacht im Sous Vide Becken garen. Am nächsten Tag aus den Bauch dünne Scheiben schneiden.
0,010 Kg	Pökelsalz	
0,100 Kg	Szechuanpfeffer, grün	

Sellerie Salat

1,000 Kg	Staudensellerie	Sellerie in dünne Streifen schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade zubereiten. Sellerie darin marinieren.
0,040 Kg	Wacholder	
0,040 Kg	Piment	
0,040 Kg	Senfsaat	
0,200 Kg	Essig	
0,200 Kg	Zucker	

Kürbis

2,000 Kg	Hokaido Kürbis	Aus den Zutaten ein feines Püree zubereiten.
0,200 Kg	Butter	
0,500 Kg	Schalotten	
0,200 kg	Portwein, weiß	
0,100 Kg	Ingwer	
n.G.	Gewürze divers	

Hollandaise

0,300 Kg	Butter	Aus den Zutaten eine Hollandaise zubereiten.
6 Stk.	Eier	
0,020 Kg	Lorbeer	
0,600 Kg	Weißwein	
0,100 Kg	Senf	
n.G.	Gewürze divers	

Garnitur

3 Schalen	Vene Cress
-----------	------------

Aufbau

Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden. Das Püree setzen, den Salat dazu servieren und toppen mit der Hollandaise. Ausgarnieren mit der Cresse.

Zander / Gurke / Beete

ca. 30 Portionen

[Inhalt](#)

KALT

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Zander und Beize

2 Stk.	Zander, a´3,0 Kg	Zander filitieren, aus den Filet dann Streifen schneiden.
1,000 Kg	Salz	Aus den Rest Zutaten im Thermomix eine Beize
0,500 Kg	Zucker	zubereiten. Fisch in der Beize 30 Minuten beizen lassen.
0,008 Kg	Pfeffer	Anschließend abspülen und Trocknen.
0,008 Kg	Senfkörner	Wälzen in Puder. Diese Loins dann alle zusammen
0,004 Kg	Nelken	in Folie einwickeln und anfrieren, Daraus dann dünne
0,006 Kg	Piment	Scheiben auf der Maschine schneiden.
0,006 Kg	Thymian	Zum Service mit Limonen Öl bepinseln.
0,015 Kg	Fenchel	
0,002 Kg	Lorbeer	
0,010 Kg	Wacholder	
2 Bund	Dill	
0,100 Kg	Limonen Öl	

Gelbe Beete und Fond

30 Stk.	Gelbe Beete, Mini	Beete sauber schälen und halbieren. Die restlichen
1,000 Kg	Orangensaft, 100%	Zutaten aufkochen und mit der Beete vaccumieren.
4 Stk.	Orangen, Zesten	Bei 80°C/ ca. 1 Std garen. Abpassieren und
0,018 Kg	Anissamen	runterkühlen. Zum Service in Butter nachschwenken.
0,018 Kg	Fenchelsamen	
0,010 Kg	Sternanis	
0,002 Kg	Safran	
0,500 Kg	Butter	

gepuffter Wildreis

0,500 Kg	Wildreis	Öl auf 190°C erhitzen. Wildreis darin auspuffen lassen
1,000 L	Pflanzenöl	und danach sofort auf Papier zum abtropfen.
0,050 Kg	Wasabipulver	Abschmecken mit den Gewürzen. Trocken lagern.
n.G.	Salz, Pfeffer	

Eigelbcreme

20 Stk.	Eier	Eier im Sous Vide Becken bei 68°C/ 50 Min. garen.
0,200 Kg	Creme Fraiche	Eigelbe ausbrechen und mit den Zutaten im
0,020 Kg	Senf	Thermomix sehr fein mixen. Abschmecken und in
n.G.	Salz, Pfefffer	Spritzflasche abfüllen und kalt stellen.

Gurken und Gurken Gel

10 Stk.	Gurken	Ein Teil der Gurken mit Sparschäler schälen und rollen zu Spiralen. Halbieren. Die Rest Gurken, besonders die Schalen "entsaften". 1 Liter grüner Gurkensaft mit den Zutaten abschmecken und mit Agar Agar aufkochen. Schnell runterkühlen und fest werden lassen. Fein mixen im Thermo Mix zu Gel. Abfüllen in Spritzflachen. Zum Service in die Gurken Spiralen geben.
0,009 Kg	Agar Agar	
0,050 Kg	Essig	
0,050 Kg	Zucker	
n.G.	Wasabi Paste	
n.G.	Salz, Pfeffer	

Kaviar Sauce

0,400 Kg	Sauerrahm	Sauerrahm, Joghurt und Milcg verrühren. Abschmecken. Kurz vor Service den Kaviar unterheben und servieren.
0,200 Kg	Griechischer Joghurt, 10%	
0,050 Kg	Milch	
0,120 Kg	Felchen Kaviar	
0,080 Kg	Saiblings Kaviar	
0,010 Kg	Bronzefenchel	
0,005 Kg	Dill	
n.G.	Salz, Pfeffer	

Aufbau

Auf den Teller die Zanderscheibe legen, mit den Limettenöl bepinseln. Gurkenringe mit den Gel setzen. Eigelbcreme rauf spritzen. Marinierte lauwarme Beete setzen und mit den Wildreis garnieren. Zum Schluss die Kaviar Sauce. Mit Bronzefenchel und Dill garnieren.

Notizen:

Languste / Majo / Kohl

ca. 30 Portionen

[Inhalt](#)

WARM

Menge	Zutaten	Herstellung
-------	---------	-------------

Langustine

5 Stk.	Langustine, a´ca.900gr.	Binden und schnell blanchieren. Anschließend ausbrechen und marinieren.
--------	-------------------------	---

Blumenkohl und Weißkohl

3,000 Kg	Blumenkohl	Weißkohl Blätter blanchieren und anschließend trocken legen. Zuschneiden und mit Bunsenbrenner stark abbrennen und würzen.
2,000 Kg	Weißkohl	
3 Stk.	Zitronen	Den Blumenkohl runter hobeln und marinieren.
n.G.	Gewürze, divers	

Mayonnaise

6 Stk.	Eier	Aus den Zutaten rasch eine Mayo zubereiten und abschmecken. Abfüllen in Spritzflasche. Kalt halten.
0,300 Kg	Speiseöl	
0,050 Kg	Senf	
0,050 Kg	Essig	

0,200 Kg	Pistazien	Pistazien scharf in der Pfanne rösten. Erkalten lassen und leicht zerstoßen. Salzen und servieren.
n.G.	Gewürze divers	

Garnitur

2 Bund	Radieschen	Radieschen in feine Scheiben schneiden.
4 Schalen	Zorri Cress	

Aufbau

Langusten Stück mit Blumenkohl kombinieren.
Geröstetes Weißkohlblatt on top und mit der Mayo toppen.
Mit den Pistazien und der Cresse ausgarnieren.

Notizen: